

Menü 1

Winterliche Blattsalate in Senfkornvinaigrette
gebratene Riesengarnelen, Pesto und Sauerrahm



Creemesuppe von der Schwarzwurzel
mit geräuchertem Lachs



Filet vom Rind rosa gebraten
Champignons, Speck und
Bohnenragout



Halbflüssiges Schokoladenküchlein mit Ananas

€ 53,00 pro Person

Menü 2

Terrine von der Gänsestopfleber mit Sauternesgelée
und hausgemachtem Brioche



Filet vom Kabeljau Ochsenschwanzsauce
Kartoffelschaum



Medaillon vom Kalbsfilet, Trüffel
Sellerie in Texturen und Portweinglace



Oliven-Zitronenkuchen mit geeister Vanille

€ 64,00 pro Person

Die oben genannten Menüs bieten wir ab 10 Personen an.

Um einen reibungslosen Veranstaltungsablauf zu garantieren, servieren wir Ihnen ein einheitliches Menü. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Allergiker und eventuelle Sonderwünsche.

Menü 3

Cremesuppe von der Schwarzwurzel
geräuchertes Forellenfilet und Petersilie



Tranche vom Seeteufel im Gewürzspeck gebraten
Risotto
geschwenkte Rosenkohlblätter mit Kürbiskernöl



rosa gebratenes Entrecôte vom Angusrind
Sauce Bearnaise
winterliches Gemüse und gratinierten Kartoffeln



Tarte nach Madame Tatin mit hausgemachtem Quarkeis
und Hibiskusblütensauce

€ 54,00 pro Person

Menü 4

Consommé vom Ochschwanz
Wurzelgemüse und Chester im Brickteig



Rosa gebratene Brust von der Barbarieente
Puylinsen, Rosinen
und hausgemachte Spätzle in Stopflebercreme



halbflüssiges Schokoladenküchlein mit
geeister Ananas

€ 54,00 pro Person

Menü 5

Schaumsuppe von der Marone
mit Schinken



geschmorte Kalbsbrust auf Navetten- Karottengemüse
und gratinierten Kartoffeln



Mousse von Sauerrahm und Schokolade
eingelegte Gewürzkirschen

€ 32,00 pro Person

Menü 6

Tafelspitzsülze mit Graupenvinaigrette



Medaillon vom Landschwein in Altbiersauce
Rahmwirsing, gebratener Speck
und Butterpüree



Stippmilchterrinen mit Früchten

€ 34,00 pro Person

Die oben genannten Menüs bieten wir ab 10 Personen an.

Um einen reibungslosen Veranstaltungsablauf zu garantieren, servieren wir Ihnen ein einheitliches Menü. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Allergiker und eventuelle Sonderwünsche.